



## **INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA BUFETY. MOBILNE SYSTEMY BANKIETOWE**

SEGMENT GRZEJNY DORIAN .....	DM-94902
SEGMENT GRZEJNY GUSTAW.....	DM-94912
STANOWISKO JEZDNE Z WANNĄ BEMAROWĄ 1-KOMOROWĄ WIKTOR .....	DM-94801.x
STANOWISKO JEZDNE Z WANNĄ BEMAROWĄ WIELOKOMOROWĄ WIKTOR .....	DM-9480x/x
STANOWISKO JEZDNE Z PŁYTA PODGRZEWANĄ WIKTOR .....	DM-94806.x

ISO 9001: 2000



Wydanie styczeń 2008



***Tym znakiem oznaczone są informacje o szczególnym znaczeniu dla bezpieczeństwa użytkownika oraz prawidłowej eksploatacji urządzenia  
Przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem należy dokładnie zaznajomić się z niniejszą instrukcją użytkowania!***

## **SPIS TREŚCI**

---

PRZEZNACZENIE .....	4
DZIAŁANIE INSTALACJI GRZEWCZEJ .....	4
NASTAWA TEMPERATURY .....	4
PRZYGOTOWANIE DO URUCHOMIENIA .....	4
PRZYŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ .....	5
EKSPLOATACJA .....	5
ZASADY PRAWIDŁOWEJ I BEZPIECZNEJ PRACY .....	6
TRANSPORT .....	6
DANE TECHNICZNE .....	7
TABLICZKA ZNAMIONOWA .....	8
SCHEMATY INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ .....	9
Schemat 1. Segment grzejny DM-94912. Stanowisko jezdne z wanną بیمارową wielokomorową DM-9480x/x .....	9
Schemat nr 2. Segment grzejny DM-94902. Stanowisko jezdne z wanną بیمارową 1-komorową DM-94801.x. Stanowisko jezdne z płytą podgrzewaną DM-94806.x .....	10

## **PRZEZNACZENIE**

---

Urządzenia produkowane przez firmę DORA METAL należą do grupy profesjonalnych urządzeń grzejnych. Mają zastosowanie w hotelach, restauracjach itp. jednostkach, w których istnieje konieczność ekspozycji, przechowywania i serwowania dań w stanie gorącym.

Część ekspozycyjna wanny umożliwia dogodnie rozmieszczenie serwowanych dań na funkcjonalnych tacach lub pojemnikach GN. Podświetlana nadstawka bufetu zamontowana na płycie wierzchniej, wykonana jest z rur pokrytych warstwą chromu oraz szyby giętej.

Urządzenia wykonane są w wersji mobilnej umożliwiającej swobodne przemieszczanie po obiekcie gastronomicznym..

## **DZIAŁANIE INSTALACJI GRZEWCZEJ**

---

W urządzeniu przekazywanie ciepła do produktów spożywczych odbywa się od grzałek elektrycznych rurkowych zamocowanych pod wanną. Załączanie i wyłączenie grzałek odbywa się cyklicznie poprzez styki termostatu.

## **NASTAWA TEMPERATURY**

---

Czujnik elektromechanicznego termostatu umieszczony jest pod spodem wanny. Termostat dobrany jest tak, aby urządzenie osiągało zakres temperatur podany w danych technicznych.

## **PRZYGOTOWANIE DO URUCHOMIENIA**

---

Przed pierwszym uruchomieniem należy usunąć folię ochronną. Powierzchnie zewnętrzne umyć ciepłą wodą z dodatkiem środka odtłuszczającego, stosowanego do mycia naczyń kuchennych.



***Nie należy stosować środków ściernych i innych, które mogłyby zarysować powierzchnię. Do mycia nie używać strumienia wody a jedynie wilgotnej ściereczki.***

Po umyciu wyrobu, przed podłączeniem do sieci elektrycznej, urządzenie pozostawić do całkowitego wyschnięcia.

## **PRZYŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ**

---

Urządzenie jest przystosowane do zasilania z sieci 230V 50Hz i wyposażone jest w przewód ochronny PE.

Przed wymianą przewodu przyłączeniowego należy przewód giętki wyposażyć w odpowiednie końcówki (przyłączenie typu Y).



***Uruchomienie urządzenia, może nastąpić tylko po potwierdzeniu skuteczności ochrony przeciwporażeniowej wynikami z pomiarów, przeprowadzonymi zgodnie z obowiązującymi przepisami.***

Po stwierdzeniu, że instalacja elektryczna spełnia w/w wymagania, można do niej przyłączyć urządzenie. Przyłącza dokonujemy poprzez włożenie wtyczki przewodu przyłączeniowego do gniazda wtykowego.

Tak przygotowane urządzenie jest gotowe do pracy.

## **EKSPLOATACJA**

---

Przed załączeniem urządzenia należy sprawdzić zamknięcie zaworów spustowych i uzupełnić ilość wody w wannach do poziomu oznaczonego na ich wewnętrznej stronie.

Temperaturę w wannie, przy której następuje rozłączenie / załączenie styków termostatu nastawia się poprzez obrót pokrętła. Obrót pokrętła w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara powoduje podwyższenie nastawionej temperatury. Po osiągnięciu żądanej temperatury wody w wannie, można wkładać do niej pojemniki z gorącymi produktami spożywczymi. Po zakończeniu pracy pokrętła termostatów należy ustawić w pozycji „0”.

Bieżąca obsługa urządzenia ogranicza się do prawidłowej eksploatacji, utrzymania urządzenia w czystości i uzupełniania poziomu wody.

Każdorazowo przed rozpoczęciem mycia urządzenie należy wystudzić



***Producent nie bierze odpowiedzialności za trwałe wydłużenie spirali po rozciągnięciu jej na długość większą niż 1,5mb (tj. 2-krotną długość spirali w stanie spoczynku). Dlatego w miejscu pracy urządzenia należy zablokować koła jezdne.***

## ZASADY PRAWIDŁOWEJ I BEZPIECZNEJ PRACY

---



*W celu zapewnienia bezpieczeństwa pracy obsługi oraz długotrwałej i bezawaryjnej pracy urządzenia, należy przestrzegać poniższych zasad:*

- *Zaznajomić obsługę z podstawowymi przepisami dotyczącymi eksploatacji urządzeń elektrycznych, z zasadami bezpiecznej pracy i udzielania pierwszej pomocy w nagłych wypadkach*
- *Praktycznie zaznajomić obsługę z zasadami prawidłowej eksploatacji*
- *Zabrania się włączania urządzenia do sieci zasilającej, której nie sprawdzono uprzednio pod względem prawidłowości wykonania ochrony przeciwporażeniowej.*
- *Zabrania się włączania urządzenia do gniazda wtykowego nieposiadającego kołka zerującego*
- *Zabrania się mycia, czyszczenia oraz wszelkich napraw urządzenia podłączonego do sieci zasilającej*
- *Wszelkie naprawy urządzenia może dokonywać jedynie osoba do tego uprawniona, przestrzegając zasady wymiany uszkodzonych części na identyczne*
- *Za użytkowanie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem lub zaleceniami niniejszej instrukcji, producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności*

## TRANSPORT

---

Producent wysyła urządzenie na palecie zabezpieczone tekturowymi kątownikami oraz folią. W czasie transportu należy zabezpieczyć urządzenie przed przesuwaniem się. Urządzenie należy transportować w pozycji pracy.



***Producent nie ponosi odpowiedzialności za urządzenie, które uległo uszkodzeniu w czasie transportu.***

## DANE TECHNICZNE

---


Dane		Nr katalogowy	
		DM-94902	DM-94912
Długość	mm	1400	1520
Szerokość	mm	730	
Wysokość	mm	1450	
Ilość komór grzewczych		1	3
Ilość pojemników GN 1/1 H=200	szt.	3	3
Napięcia zasilania	V / Hz	230 / 50	
Moc	W	2400	
Zakres regulacji temperatury.	°C	30 ÷ 95	

Dane		Nr katalogowy DM-		
		94801.2 94802/2 94806.2	94801.3 94803/3 94806.3	94801.4 94804/4 94806.4
Długość	mm	865	1204	1543
Szerokość	mm	680		
Wysokość	mm	850		
Ilość pojemników GN 1/1 H=200	szt.	2	3	4
Napięcia zasilania	V / Hz	230 / 50		
Moc	W	1600	2400	3200
Zakres regulacji temperatury.	°C	30 ÷ 95		

---

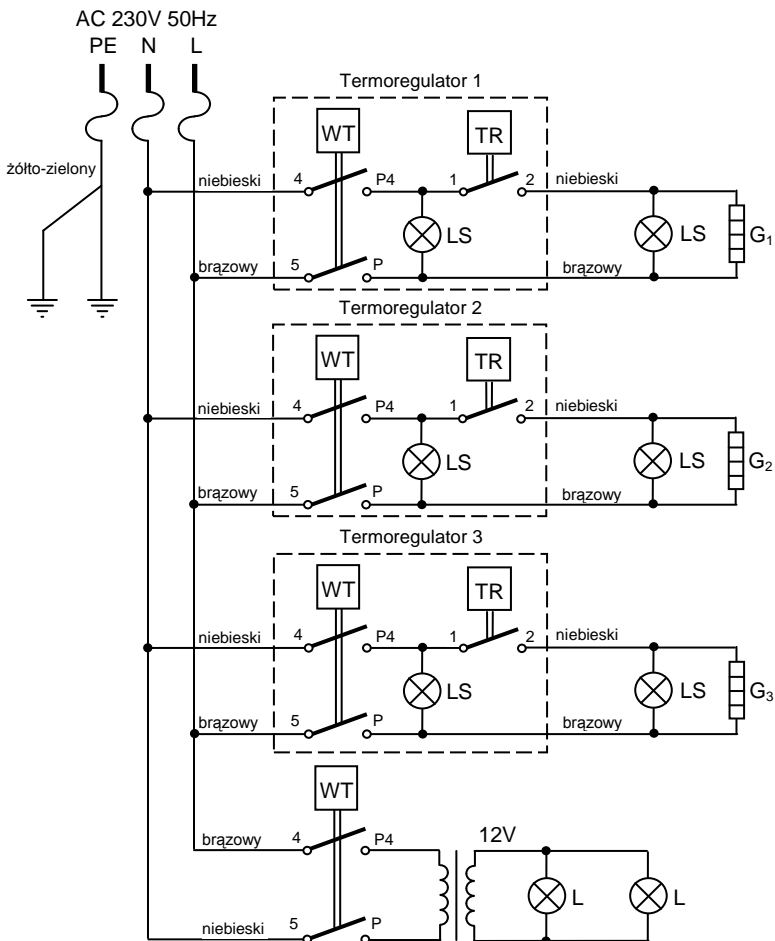
## TABLICZKA ZNAMIONOWA

---

	Dane dotyczące producenta		Miejsce na oznaczenie wyrobu
Nazwa i typ wyrobu	<input type="text"/>		
Nr fabryczny	<input type="text"/>	Napięcie znamionowe	<input type="text"/>
Masa	<input type="text"/>	Częstotliwość prądu	<input type="text"/>
Temperatura płyty	<input type="text"/>	Moc urządzenia	<input type="text"/>
Temperatura komór	<input type="text"/>	Max moc oświetlenia	<input type="text"/>
Temperatura szafki	<input type="text"/>	Moc układów grzejnych	<input type="text"/>

## SCHEMATY INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

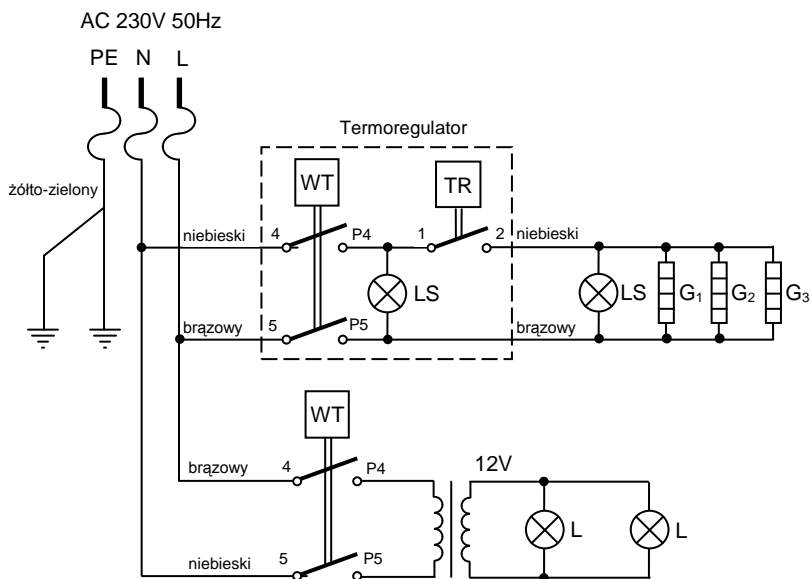
**Schemat 1. Segment grzejny DM-94912. Stanowisko jezdne z wanną barmarową wielokomorową DM-9480x/x**



Legenda:

- G - Grzałka
- L - Lampa oświetlenia
- LS - Lampka sygnalizacyjna
- T - Termostat
- WT - Wyłącznik

**Schemat nr 2. Segment grzejny DM-94902. Stanowisko jezdne z wanną  
bemarową 1-komorową DM-94801.x. Stanowisko jezdne z płytą podgrzewaną  
DM-94806.x**



Legenda:

- G - Grzałka
- LS - Lampka sygnalizacyjna
- T - Termostat
- WT - Wyłącznik



DORA METAL Sp. z o.o.  
ul. Chodzieska 27  
64-700 Czarnków  
tel. +48 (067) 255 20 42  
fax +48 (067) 255 25 15  
http://www.dora-metal.pl  
e-mail: info@dora-metal.pl  
[serwis.zgloszenia@dora-metal.pl](mailto:serwis.zgloszenia@dora-metal.pl)  
[serwis.porady@dora-metal.pl](mailto:serwis.porady@dora-metal.pl)  
serwis tel. 606 856 002

Informacje zawarte w tym dokumencie mogą być zmieniane przez DORA METAL bez powiadomienia użytkownika. Żadna część tego dokumentu nie może być reprodukowana ani rozpowszechniana w jakiegokolwiek formie albo przez jakiegokolwiek środki, bez pisemnego zezwolenia DORA METAL

**Prawa autorskie © 2008 dla DORA METAL Sp. z o.o.  
Wszelkie prawa zastrzeżone**